

REGULAMENTO PARA ADESAO DE EMPRESAS DO SETOR DE GASTRONOMIA, PARA PARTICIPACAO DO DEGUSTA CAMBORIU - EDICAO CIRCUITO GASTRONOMICO QUE ACONTECERA DE 28 DE SETEMBRO A 22 DE OUTUBRO DE 2023.

A Comissao Gestora do Degusta Camboriu - Edicao de 2023, formada para fins especificos deste objeto, torna publico, para o conhecimento dos interessados, que de **18 a 28 de julho de 2023**, estarao abertas as inscricoes das empresas interessadas em participar do Festival Gastronomico, na forma especificada no item 01 deste regulamento.

O Festival Gastronomico de Camboriu, no modelo de circuito gastronomico, e uma realizacao conjunta do SEBRAE/SC - Servico Brasileiro de Apoio as Micro e Pequenas Empresas e da Prefeitura do Municipio de Camboriu, atraves da Secretaria de Desenvolvimento Economico de Camboriu/SC.

1. DO OBJETIVO

O presente regulamento tem como objetivo, dar publicidade aos criterios para selecao de 20 (vinte) empresas do setor de alimentos e bebidas compreendidos nos segmentos de restaurantes *a la carte*, cafeterias e confeitarias, hamburguerias, pizzarias, petiscarias e bares, para participacao no projeto Degusta Camboriu, Festival Gastronomico em formato de Circuito, que ocorrerá no periodo de **28 de setembro a 22 de outubro de 2023**, na forma estabelecida pelo SEBRAE/SC - Servico Brasileiro de Apoio as Micro e Pequenas Empresas, com acompanhamento da Secretaria de Desenvolvimento Economico de Camboriu-SC.

2. DAS ETAPAS DO EVENTO

2.1 As etapas do evento são as seguintes:

INSCRIÇÃO DAS EMPRESAS	18 A 28/ JULHO/2023
CAPACITAÇÕES E CONSULTORIAS DA ELABORAÇÃO DO PRATO	AGOSTO/23
CAPACITAÇÕES PARA ATENDIMENTO E COMUNICAÇÃO	AGOSTO E SETEMBRO/23
EVENTO DE LANÇAMENTO COM MOSTRA GASTRONÔMICA	26 DE SETEMBRO/23
CIRCUITO GASTRONÔMICO	28/SETEMBRO A 22/OUTUBRO/ 2023

2.2 As datas dos encontros serão apresentadas na primeira reunião do grupo, após formação.

3. DAS INSCRIÇÕES E DA SELEÇÃO

3.1 As inscrições para participação do Degusta Camboriu indicado no item 01 deste regulamento ocorrerão no período compreendido entre os dias **18 a 28 de julho de 2023**.

3.2 Poderão participar do projeto, estabelecimentos do segmento de alimento e bebidas (restaurantes *a la carte*, pizzarias, hamburguerias, cafeterias e similares), legalmente constituídos e estabelecidos no Município de Camboriú, que cumpram os critérios propostos no presente regulamento.

3.3 Não será permitida a participação de restaurantes que atendam na modalidade *Buffet*.

3.4 As inscrições devem ocorrer no prazo especificado neste regulamento, mediante entrega de todos os documentos indicados no item 3.5 e seus subitens constantes neste documento, nas dependências da Secretaria de Desenvolvimento de Econômico de Camboriú, situado à Rua Manoel Anastácio Pereira, n^o. 67, Centro, Camboriú/SC, nos horários de atendimento das 12hrs às 18hrs.

3.5 A documentação exigida no ato da inscrição da presente seleção será:

3.5.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias;

3.5.2 Registro comercial, no caso de empresa individual, cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado; documento de eleição de seus administradores, em se tratando de sociedade comercial ou de sociedade por ações; inscrição do ato constitutivo, acompanhado de prova de diretoria em exercício, no caso de sociedade civil; decreto de autorização, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura e para prática de todos os demais atos inerentes ao certame, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País.

3.5.3 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

3.5.4 Cópia do Alvará de localização e funcionamento da empresa do ano corrente, no Município de Camboriú;

3.5.5 Cópia do Alvará Sanitário do ano corrente, no Município de Camboriú.

3.5.6 Termo de Adesão devidamente preenchido, cuja cópia encontra-se em anexo a este regulamento e poderá ser acessado eletronicamente para preenchimento através do seguinte endereço na internet: <https://forms.gle/kAhaV6UYH3Q8X2XM6>

3.6 Serão selecionadas até 20 (vinte) empresas para a participação no projeto.

3.7 Para a seleção serão consideradas as inscrições tempestivas de interessados estabelecidos no Município de Camboriú que tenham remetido regularmente e integralmente a documentação exigida neste regulamento.

3.8 Caso haja número superior a 20 (vinte) inscrições regulares, a seleção ocorrerá por sorteio, na forma e data estabelecida pelo grupo técnico da curadoria e gestores do Festival.

4. DAS OBRIGAÇÕES DOS PARTICIPANTES

As empresas selecionadas serão consideradas participantes que, por seu turno, deterão as seguintes obrigações, sob pena de exclusão:

4.1 Guardar harmonia com a temática da edição do circuito;

- 4.2** Participar de todas as reuniões e capacitações programadas;
- 4.3** Utilizar os materiais de divulgação oficial do projeto durante todo o período do evento;
- 4.4** Divulgar o Degusta Camboriú em suas redes sociais e site;
- 4.5** Fornecer 04 (quatro) vouchers cortesia do prato, para o período do circuito, que serão utilizados para ações promocionais do evento;
- 4.6** Zelar por todo material de divulgação e promoção do evento;
- 4.7** Informar a quantidade de pratos vendidos do prato do Circuito Gastronômico, conforme ferramenta para registro das vendas;
- 4.8** Capacitar e orientar a equipe de colaboradores para a divulgação do evento, antes e durante o evento;
- 4.9** Manter o prato do circuito, durante todo o período do evento;
- 4.10** Informar a organização sobre os dias e horários de funcionamento do estabelecimento e eventuais mudanças;
- 4.11** Elaborar o Prato do festival de acordo com os critérios estabelecidos;
- 4.12** Custear ações definidas, caso não tenha apoio de patrocinador e/ou não estejam contempladas no escopo do projeto;
- 4.13** Promover ações integradas à programação do festival, para movimentar a casa.

5. DO VALOR DA PARTICIPAÇÃO

- 5.1** Para participar do Circuito Gastronômico, na edição indicada neste regulamento, o estabelecimento selecionado não terá custo.

6. DAS DEFINIÇÕES DO PRATO EXCLUSIVO

O tema do evento é "Sabores e Memórias - Receitas de Família", assim sendo, os pratos devem ser harmonizados dentro da temática.

- 6.1** Critérios para criação do prato:
 - a)** Ser inédito, não ter no cardápio atual;
 - b)** Utilizar ingredientes da produção local e/ou catarinense em destaque no prato;
 - c)** O menu escolhido deverá homenagear uma família tradicional de Camboriú, seja na releitura de uma receita ou de um conceito ligado à história da mesma;
 - d)** Entregar junto com o descritivo do prato criado, a história do prato, o nome e uma foto do prato;
 - e)** Criar um nome para o prato que contextualize com o tema mote do evento;
- 6.2** O prato exclusivo poderá servir 1 (uma) ou 2 (duas) pessoas no serviço *à la carte*.
- 6.3** O restaurante poderá sinalizar se tem interesse em servir, além do "prato" regular, uma opção vegetariana.
- 6.4** Não será permitida a participação de restaurantes que atendam na modalidade Buffet.

- 6.5** O cardápio proposto pelo estabelecimento participante passará pela avaliação de uma curadoria que é formada por integrantes do próprio Comitê Organizador e técnicos da Univali, antes da produção fotográfica.
- 6.6** Poderá ser solicitado pelo Comitê, que os restaurantes enviem, juntamente com a descrição de seu “Prato”, seu cardápio normal, podendo ser arquivos em PDF, JPG ou fotos.
- 6.7** Para avaliação do “Prato”, será obrigatória também o envio de uma foto do prato que será servido.
- 6.8** Em casos de “Pratos”, semelhantes a outros estabelecimentos ou o não cumprimento dos critérios estabelecidos, o Comitê solicitará alteração do “Prato”, e o estabelecimento terá 2 (dois) dias corridos para fazer o envio final da descrição dos pratos.
- 6.9** Os restaurantes que não alterarem seu “Prato”, conforme solicitação do Comitê serão excluídos da edição do festival por descumprimento das regras.

7. DAS CAPACITAÇÕES E REUNIÕES

- 7.1** A Participação das Capacitações e Reuniões alusivas ao evento serão oferecidas sem custo adicional aos estabelecimentos e serão obrigatórias.
- 7.2** As capacitações e reuniões acontecerão conforme programação a ser informada na reunião de alinhamento do evento com todos os participantes, após processo de adesão de participação.

8. DA PRODUÇÃO FOTOGRÁFICA

- 8.1** A produção fotográfica será exclusivamente feita pelo fotógrafo oficial do evento.
- 8.2** As fotografias dos pratos, serão agendadas previamente e acontecerão em um único local, devendo o estabelecimento participante, comparecer no horário agendado para a produção, com o prato exclusivo do evento, conforme orientação do grupo gestor.
- 8.3** O não comparecimento no local e horário agendado para a produção fotográfica implicará em exclusão do participante.
- 8.4** Não será permitida a veiculação de marcas de produtos nas fotos do “Prato”, salvo produtos dos patrocinadores do Festival.
- 8.5** Não será permitido o uso de embalagens descartáveis nas fotos, de modo que todas as produções deverão ser feitas com uso de pratos, louças e taças, cuja responsabilidade será do restaurante participante.
- 8.6** Todas as apresentações dos pratos exibidas nas fotos deverão ser servidas fielmente aos clientes do festival.

9. DO EVENTO DE LANÇAMENTO

- 9.1** Para o evento de lançamento será organizada uma Mostra Gastronômica;
- 9.2** A participação no evento de Lançamento do Festival é obrigatória e o estabelecimento deverá fornecer e se responsabilizar por:

- a) Oferecimento de mini porções dos menus criados para degustação;
- b) Oferecimento de bebidas que harmonizem com os menus do festival;
- c) Disponibilizar louças para servir seus menus;
- d) Disponibilizar equipe para servir;
- c) O grupo poderá captar patrocínio para custear as despesas do evento de lançamento;

9.3 O evento de lançamento será organizado para convidados, cujo número de participantes e listagem será definida pela Comissão gestora.

10. DAS RESPONSABILIDADE DOS ORGANIZADORES

Caberá aos organizadores:

- 10.1** Planejar, organizar e tomar as decisões estratégicas para o sucesso do evento;
- 10.2** Criar comitês e dar apoio para viabilizar o desenvolvimento das ações planejadas;
- 10.3** Prospectar patrocínios e parcerias;
- 10.4** Promover os restaurantes participantes de forma igualitária;
- 10.5** Organizar as oficinas orientadoras e capacitações às equipes dos estabelecimentos participantes;
- 10.6** Orquestrar a produção fotográfica dos pratos, que compõem o festival;
- 10.7** Criar campanha de comunicação e o desenvolvimento das peças gráficas e digitais do evento, elaborando:
 - a) A comunicação visual a ser utilizada nas Redes Sociais e site;
 - b) O cardápio digital
 - c) As artes gráficas do evento, conforme campanha e materiais definidos.
- 10.8** Apoiar na organização do evento de lançamento do Festival: recepção, cerimonial e materiais para exibição audiovisual;
- 10.9** Requisitar e monitorar o controle da venda diária dos pratos;
- 10.10** Monitorar e fiscalizar todas as etapas do evento durante a sua realização e realizar reunião de fechamento do evento.

11. TERMO DE ACEITE E CONCORDÂNCIA

11.1 O participante deste evento declara, no ato da assinatura do termo de adesão:

11.1.1 Declara ser de sua autoria ou de adaptação de receita de autoria desconhecida e uso público da receita enviada, de modo que a mesma não constitui plágio de espécie alguma, tudo sob sua exclusiva responsabilização;

11.1.2 Concorda em ceder à Organização do Festival, sem qualquer ônus para esta e em caráter definitivo, plena e totalmente todos os direitos de utilização, publicação, reprodução por qualquer meio ou técnica, especialmente na divulgação do resultado do projeto.



11.1.3 Autoriza os organizadores ao uso de suas imagens, seus nomes e suas vozes, em fotos, cartazes, filmes e/ou qualquer tipo de mídia e peças promocionais para divulgação do evento.

11.1.4 A mera inscrição no Projeto Degusta Camboriú previsto neste regulamento, implica no total conhecimento e aceitação integral dos termos inscritos no presente documento.

Camboriu/SC, 11 de julho de 2023.

ONILIA MANENTI

Presidente Comissão Gestora

Degusta Camboriú - Edição de 2023

TERMO DE ADESÃO - CIRCUITO GASTRONÔMICO

Nome do estabelecimento (Como será divulgado)	
Razão social	
CNPJ	
Endereço	
Bairro:	Telefone para clientes:



PREFEITURA DE
Camboriú

Nome do Responsável:
Celular WhatsApp do Responsável:
E-mail responsável:

Dias e Horários de Funcionamento:		
Quantidade de Mesas:	Quantidade de lugares:	
Site		
Facebook:	Instagram	
Operações para o festival:	Delivery: () Sim	() Não
	Take Away: () Sim	() Não
	Salão: () Sim	() Não

Categoria:

- () Restaurante à la carte
() Pizzaria
() Hamburgueria/ Lancheria
() Cafeteria e/ou confeitaria
() Petiscaria/ Bar/Pub
() Outro _____

A empresa, acima mencionada, através do presente termo, adere à participação do Festival DEGUSTA CAMBORIÚ – Circuito Gastronômico, que acontecerá de 28 de setembro a 22 de outubro de 2023, comprometendo-se a participar de todas as ações e cumprir todas as obrigações imputadas aos estabelecimentos participantes, sob pena de ser excluído do evento.

Camboriú (SC), ____ de _____ de 2023.

Nome e Assinatura
